POTENCIAL DE APROVEITAMENTO DOS SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DE ARROZ E MANDIOCA COMO ESTABILIZANTES DE BEBIDAS LÁCTEAS PROBIÓTICAS E COM *Dunaliela salina*

Emanuelly Geremias Peres (PIBIC-EM-CNPq/UEPG), Milena Aline Istschuk Drefahl, Edlaine Lima Albuquerque Moura, Eliane Dalva Godoy (Orientadora), e-mail: edgodoy@uepg.br.

Universidade Estadual de Ponta Grossa/Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras-chave: Sinérese, pH, Bactérias lácticas.

Resumo:

As bebidas lácteas são um dos produtos lácteos mais consumidos e podem ser produzidas com soro de leite e arroz quebrado, aproveitando esses subprodutos. A utilização do subproduto da mandioca e da *Dunaliella salina* não se mostraram viáveis do ponto de vista sensorial e tecnológico. Assim, a farinha de arroz em combinação com inulina e goma xantana foram usadas como estabilizantes das bebidas elaboradas. Desenvolveu-se uma bebida láctea achocolatada com soro de leite e leite desnatado, fermentada por *Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus e Lactobacillus fermentum* (F1) para comparação com uma adicionada dos estabilizantes para comparação (F2). A fermentação foi conduzida a 42ºC até pH 4,5 quando foram resfriadas. Os subprodutos foram caracterizados e determinou-se a composição proximal, pH, acidez, sólidos solúveis, cor, sinérese, consistência, compostos fenólicos e atividade antioxidante das bebidas elaboradas. Os resultados mostraram que F2 apresentou maiores teores de carboidratos, valor energético, compostos fenólicos (27,16 mgEAG/100mL), atividade antioxidante (5,64 µmol Trolox/mL), melhor consistência e redução da sinérese (25% em F2 vs. 75% em F1). Além disso, F2 teve maior viabilidade de bactérias lácticas (4,0 × 10^8 UFC/mL), conferindo propriedades probióticas a essa bebida segundo a legislação vigente. Os estabilizantes se mostraram essenciais na formulação da bebida láctea e possibilitam aproveitamento de subprodutos agroindustriais, promovendo sustentabilidade ao setor.

Agradecimentos

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio financeiro concedido por meio da bolsa PIBIC-EM fundamental para a realização deste trabalho.